



## Miniatures moelleuses à la rhubarbe

Ce qu'il vous faut pour une vingtaine de miniatures:

125g de beurre mou  
150g de farine  
180g de sucre + 2 cuillers à soupe  
1/2 sachet de levure chimique  
1 sachet de sucre vanillé  
3 oeufs  
300g de rhubarbe épluchée

Vous préchauffez votre four à 200°. Vous coupez la rhubarbe en très petits morceaux (pour des miniatures, il faut de petits morceaux) et vous les faites macérer pendant une trentaine de minutes avec les 2 cuillers à soupe de sucre dans une passoire pour que le jus puisse s'écouler.

Dans un cul de poule, vous mélangez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une crème homogène. Vous ajoutez les oeufs un à un en fouettant. Vous incorporez la farine, la levure et le sucre vanillé. Vous ajoutez les morceaux de rhubarbe égouttés.

Vous versez la préparation dans de petits moules individuels. Vous enfournez pendant 15 mn environ.

Ne tardez pas à les dévorer: l'humidité de la rhubarbe ne permet pas une très longue conservation de ces petits moelleux.

<http://moussetic.canalblog.com>

